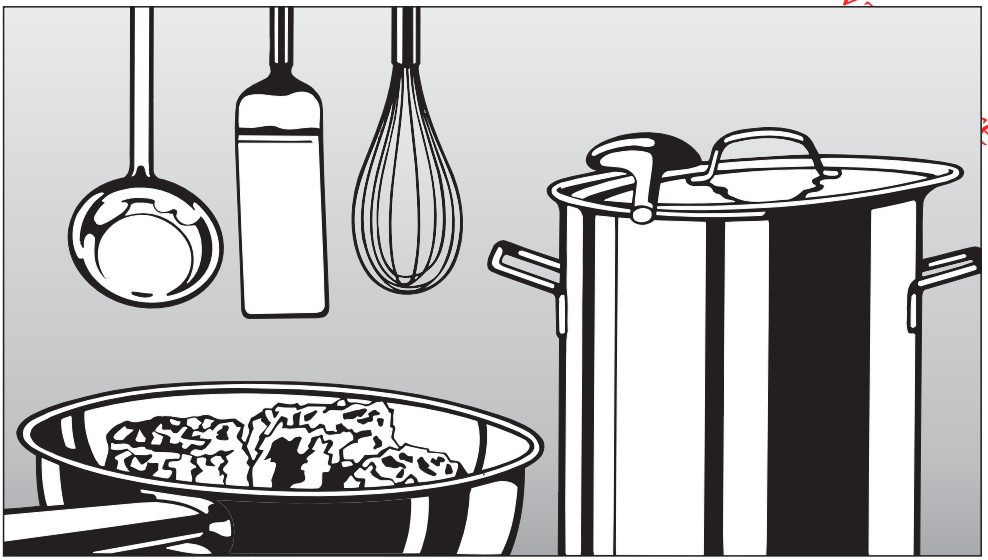
Downloaded from www.v

Mode d'emploi et notice de montage



Plan de cuisson vitrocéramique à induction
KM 6350 / 6351 / 6352 / 6354
KM 6380 / 6382 / 6383

Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi
et la notice de montage
avant de mettre en service cet appareil.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez
d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 806 170

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil 4
Modèles d'appareils 4
KM 6350 / KM 6351 / KM 6352 4
KM 6354 5
KM 6380 6
KM 6382 / KM 6883 7
Panneau de commande 8
Caractéristiques des zones de cuisson 10
Équipement particulier 12
Consignes de sécurité et mises en garde 13
Votre contribution à la protection de l'environnement 19
Enlèvement de l'ancien appareil 19
Avant la première utilisation 20
Premier nettoyage 20
Mise en service 20
Induction 21
Fonctionnement 21
Bruits 22
Ustensiles de cuisine 23
Commande 24
Principe de commande 24
Mise en marche 25
Zones de réglage 26
Démarrage automatique 27
Fonction Booster 29
Fonction de maintien au chaud 32
Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle 33
Conseils pour économiser de l'énergie 34
Minuterie 35
Minuterie 36
Arrêt automatique de la zone de cuisson 39
Utilisation simultanée des deux fonctions de la minuterie 40
Dispositifs de sécurité 41
Verrouillage / sécurité enfants 41
" Stop and Go " 43
Arrêt de sécurité 44
Protection contre la surchauffe 45

Table des matières

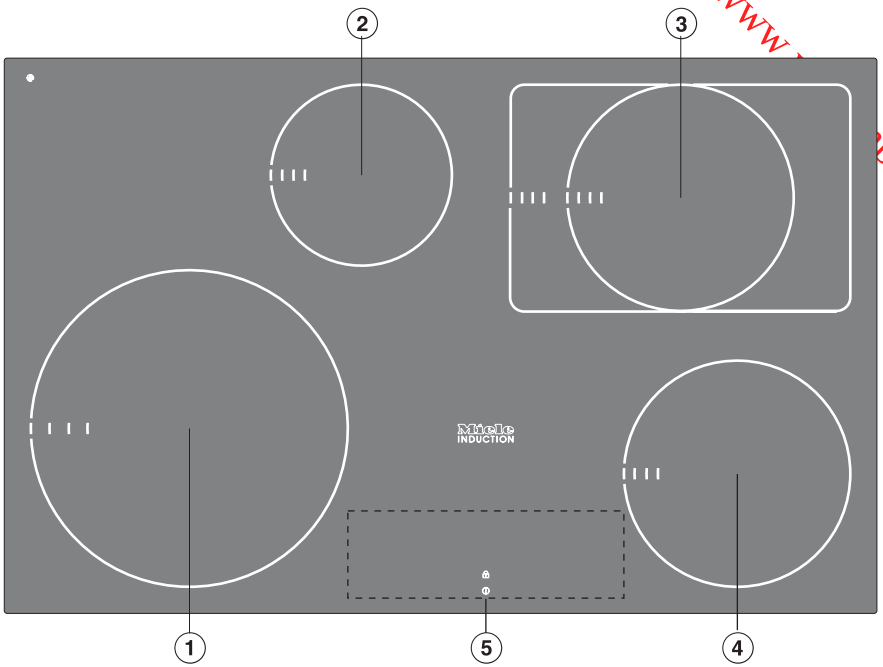
Nettoyage et entretien 46
Programmation 48
Que faire si . . . ? 51
Accessoires en option 55
Con@ctivity et Miele@home 57
Fonctionnement du système Con@ctivity 57
Fonctionnement du système Miele@home 58
Composants du système 58
Inscription du plan de cuisson 59
Désinscription du plan de cuisson 60
Consignes de sécurité pour l'encastrement 61
Plans de cuisson à cadre /facettes 67
Dimensions d'encastrement 67
KM 6350 67
KM 6354 68
KM 6380 69
KM 6382 70
Installation 71
Plan de cuisson plat 72
Dimensions d'encastrement 72
KM 6351 72
KM 6352 73
KM 6383 74
Installation 75
Raccordement électrique 79
Cordon d'alimentation 80
Schéma électrique 80
Service après-vente, plaque signalétique 82

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

Modèles d'appareils

KM 6350 / KM 6351 / KM 6352



①③ Zone de cuisson avec TwinBooster

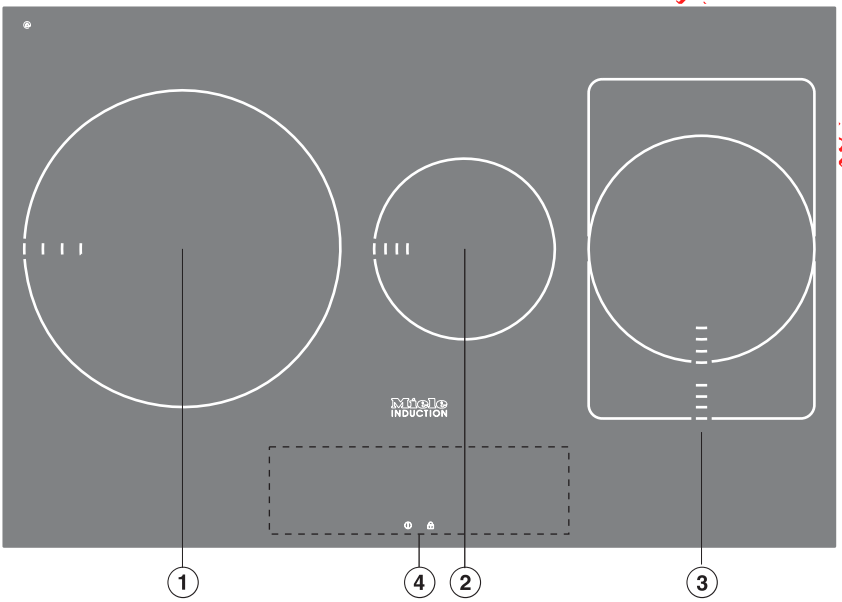
②④ Zones de cuisson avec Booster

⑤ Panneau de commande

Downloaded from www.
borre.be

Downloaded from ...nborre.be

KM 6354



①③ Zone de cuisson avec TwinBooster

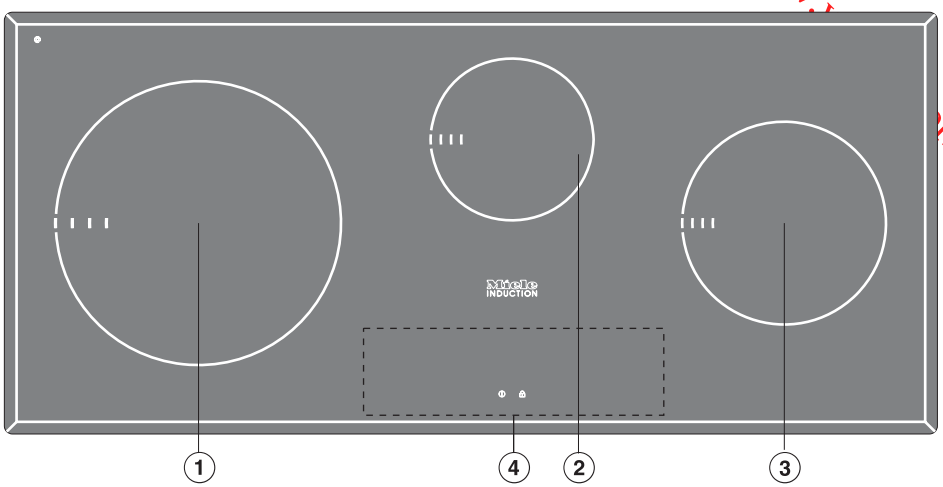
② Zones de cuisson avec Booster

④ Panneau de commande

Description de l'appareil

Downloaded from www.

KM 6380



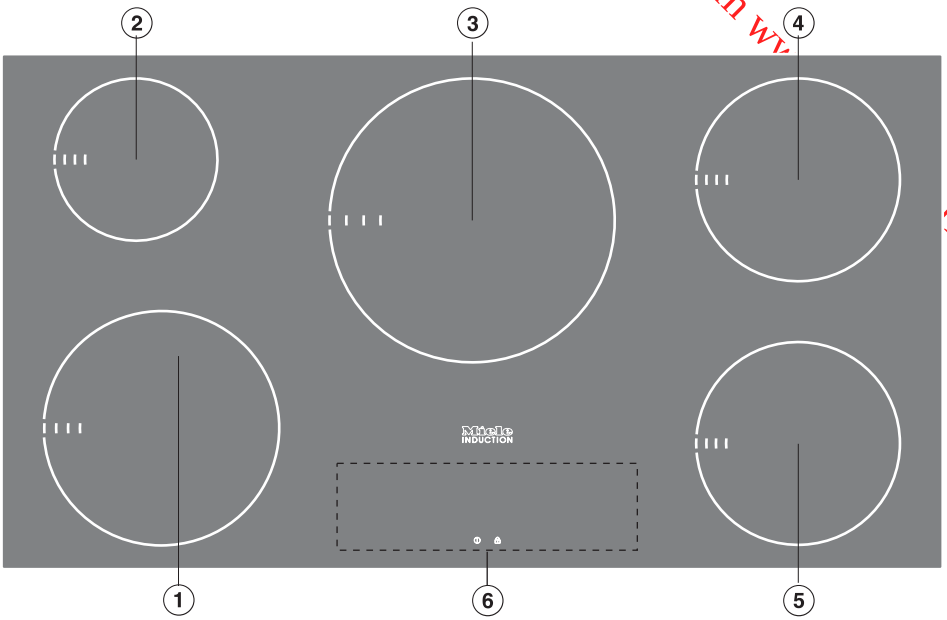
① Zone de cuisson avec TwinBooster

②③ Zones de cuisson avec Booster

④ Panneau de commande

Downloaded from www.

KM 6382 / KM 6883



re.be

①③ Zones de cuisson avec TwinBooster

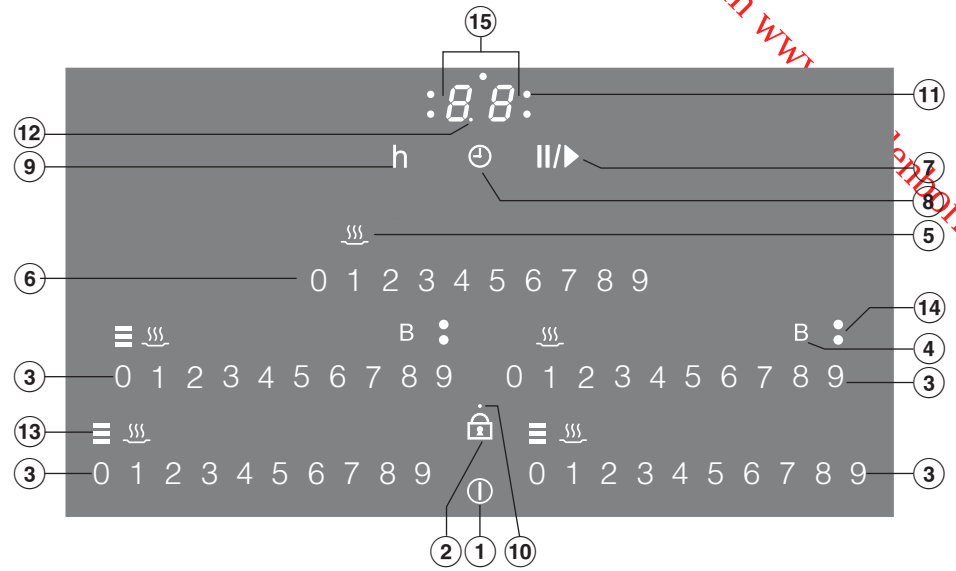
②④⑤ Zones de cuisson avec Booster

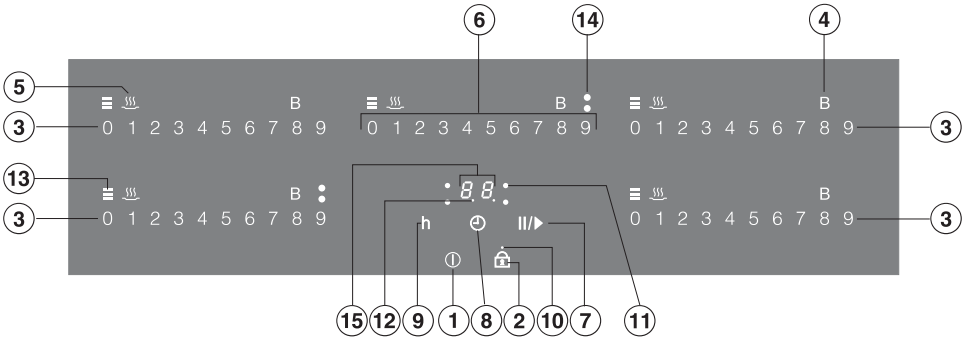
⑥ Panneau de commande

Downloaded from www

Description de l'appareil

Panneau de commande





Downloaded from www.vandenborre.be

Touches sensitives

① Marche/Arrêt du plan de cuisson

② Verrouillage

③ Réglage du niveau de puissance

④ Booster / TwinBooster

⑤ Fonction de maintien au chaud

⑥ - Réglage de l'heure
- Réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson centrale arrière (le cas échéant)

⑦ " Stop and Go "

⑧ - Sélection de la minuterie
- Basculement entre les fonctions de la minuterie
- Sélection d'un délai pour la fonction d'arrêt automatique (voir chapitre " Arrêt automatique de la zone de cuisson ")

⑨ Fonction heures

Témoins lumineux

⑩ Verrouillage

⑪ Témoin lumineux d'agencement des zones de cuisson, par exemple de la zone de cuisson arrière droite

⑫ Témoin lumineux des demi-heures, pour une durée supérieure à 99 minutes

⑬ Indicateur de chaleur résiduelle

⑭ TwinBooster
- Niveau 1
- Niveau 2

⑮ **Champ d'affichage de la minuterie**
00 à 99 = Durée en minutes
0.h à 9h = Durée en heures

Downloaded f
.vandenborre.be

Description de l'appareil

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6350		
	minimale à maximale ∅ en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
⊡	18 - 28	normale TwinBooster niveau 1 TwinBooster niveau 2	2 600 3 000 3 700
⊡	10 - 16	normale Booster	1 400 2 200
⊡	14 - 20 / 20 x 30	normale TwinBooster niveau 1 TwinBooster niveau 2 normale TwinBooster niveau 2 TwinBooster niveau 2	1 850 2 500 3 000 2 300 3 000 3 700
⊡	14 - 20	normale Booster	1 850 3 000
		Total :	7 400

Zone de cuisson	KM 6351 / KM 6352		
	minimale à maximale ∅ en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
⊡	16 - 23	normale TwinBooster niveau 1 TwinBooster niveau 2	2 300 3 000 3 700
⊡	10 - 16	normale Booster	1 400 2 200
⊡	14 - 20 / 20 x 30	normale TwinBooster niveau 1 TwinBooster niveau 2 normale TwinBooster niveau 2 TwinBooster niveau 2	1 850 2 500 3 000 2 300 3 000 3 700
⊡	14 - 20	normale Booster	1 850 3 000
		Total :	7 400

Downloaded

Zone de cuisson	KM 6354	
	minimale à maximale ∅ en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	18 - 28	normale 2 600 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 200
⊡	14 - 20 / 20 x 30	normale 1 850 TwinBooster niveau 1 2 500 TwinBooster niveau 2 3 000 normale 2 300 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
		Total : 7 400

Zone de cuisson	KM 6380	
	minimale à maximale ∅ en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	18 - 28	normale 2 600 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 200
⊡	14 - 20	normale 1 850 Booster 3 000
		Total : 7 400

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de diamètre de base quelconque.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

www.vandenborre.be

Downloaded

Description de l'appareil

www.vandenborre.be

Zone de cuisson	KM 6382 / KM 6383	
	minimale à maximale ∅ en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	16 - 23	normale 2 300 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	10 - 16	normale 1 400 Booster 1 800
⊡	18 - 28	normale 2 400 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	14 - 20	normale 1 850 Booster 2 900
⊡	14 - 20	normale 1 850 Booster 2 900
		Total : 11 100

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de diamètre de base quelconque.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

Équipement particulier

Les plans de cuisson avec le symbole @ dans le coin supérieur gauche sont équipés du système Miele@home (voir chapitre " Accessoires en option ").

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce plan de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;

– dans des propriétés agricoles ;

– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

▶ Utilisez uniquement la zone de cuisson pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de repas.
Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Downloaded from www.vandenborre.be

Si vous avez des enfants

▶ Utilisez le dispositif de verrouillage pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche ou ne modifient les réglages.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants sont autorisés à utiliser le plan de cuisson seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Ne conservez pas d'objets qui pourraient intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

▶ Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de faire tomber des casseroles et des poêles chaudes. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, pour éviter tout risque de brûlure ! Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que le plan de cuisson ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

▶ Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par Miele. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
– la fiche de raccordement est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Si le plan de cuisson est équipé d'un module de communication, vous devez également déconnecter ce dernier du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation du plan de cuisson.

▶ La réparation du plan de cuisson pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par Miele, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente. Faites appel à un électricien pour effectuer le remplacement.

▶ Le raccordement du plan de cuisson au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil. Autrement, vous vous exposez à un risque de décharge électrique.

Utilisation appropriée

▶ Uniquement pour les personnes portant un pacemaker :
Sachez qu'un champ électromagnétique se forme à proximité immédiate de l'appareil sous tension. L'endommagement d'un pacemaker est improbable.
En cas de doute cependant, demandez conseil au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

▶ Ne mettez jamais d'objets magnétisés (tels que les cartes bancaires, les disquettes, les calculatrices, etc.) à proximité immédiate de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Cela risquerait d'affecter le bon fonctionnement de ces objets.

▶ Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement ! Les casseroles qui chauffent à vide peuvent endommager la vitrocéramique, auquel cas Miele décline toute responsabilité.
En cas de surchauffe, la graisse ou l'huile peut s'enflammer et déclencher un feu.

▶ Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez le feu au moyen du couvercle d'une casserole ou d'un torchon humide, par exemple.

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres ustensiles similaires. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

▶ Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte. Celle-ci pourrait prendre feu.

Downloaded from www.vaidenborre.be

▶ N'utilisez pas l'appareil pour y déposer des objets.
Ne déposez surtout pas de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou d'autres objets métalliques sur le plan de cuisson. Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques peuvent devenir très chauds (risque de brûlure).
Selon le matériau utilisé, les objets déposés d'autres types peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles de casseroles humides peuvent adhérer au plan de cuisson.
Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

▶ Ne couvrez jamais l'appareil avec un drap ou un film de protection pour four. La chaleur est si intense qu'il existe un risque d'incendie.

▶ N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a risque d'incendie !

▶ Ne chauffez pas de récipients fermés, des boîtes de conserve par exemple, sur les zones de cuisson. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes, et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

▶ N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les fonds rugueux des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu, sauf si le fabricant du récipient autorise cette application expressément. En raison de la grande rapidité du chauffage par induction, il se peut que la température à la base du récipient atteigne en très peu de temps la température d'inflammation spontanée de l'huile ou de la graisse.

▶ Gardez le plan de cuisson propre. Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par exemple du lavage des légumes, peuvent rayer le plan de cuisson.

▶ Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes dans la zone du panneau de commande. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique placée dessous.

▶ Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile de cuisine ne tombe sur la vitrocéramique. Même les objets les plus légers (une salière par exemple) peuvent provoquer des fissures ou des brèches dans la vitrocéramique.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou de l'aluminium se trouvent sur le plan de cuisson chaud, éteignez l'appareil. Enlevez immédiatement ces matériaux de la zone de cuisson à l'aide d'un grattoir, car ils peuvent endommager la vitrocéramique en refroidissant. Attention, vous risquez de vous brûler !
Attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ S'il y a une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec l'appareil. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

▶ L'appareil est équipé d'une soufflerie de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, veillez à respecter une distance suffisante entre le tiroir et la face inférieure de l'appareil, afin de permettre l'aération de celui-ci. Évitez de ranger dans le tiroir des objets pointus, de petite taille, ou du papier. Ils risqueraient d'être aspirés et/ou de pénétrer dans le bâti de l'appareil par les fentes d'aération, et d'endommager ainsi la soufflerie ou d'en empêcher le bon fonctionnement.

▶ Si un tiroir est situé en dessous de l'appareil, celui-ci ne peut contenir ni des bombes aérosols, ni des liquides qui s'enflamment facilement, ni d'autres matériaux inflammables. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ En cas de fonctionnement prolongé et intensif de l'appareil, il se peut aussi que les éventuels objets métalliques placés dans le tiroir sous l'appareil atteignent une température élevée.

▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.

▶ N'utilisez jamais simultanément deux récipients de cuisson sur une zone de cuisson et/ou de rôtissage.

▶ Si l'appareil est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est hors tension et que les indicateurs de la chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'un foyer à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car cela pourrait déclencher le dispositif de protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant).

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vandenborre.be

Élimination de l'emballage de transport

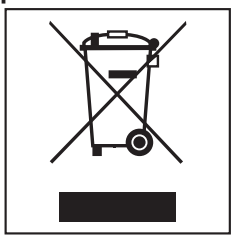
L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.



Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Avant la première utilisation

Downloaded from www.vanenborne.be

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Pour le nettoyage de la vitrocéramique, n'utilisez pas de produit vaisselle, car il pourrait entraîner des décolorations bleuâtres.

Mise en service

Uniquement pour les plans de cuisson à facettes (avec bord en verre taillé) :
Pendant les premiers jours suivant l'encastrement, il se peut qu'un interstice soit encore visible entre le plan de cuisson et le plan de travail. Cet interstice se résorbera à mesure de l'utilisation de l'appareil. La sécurité de l'appareil n'est nullement mise en péril par la présence de cet interstice.

Il se peut qu'une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lorsque vous enclenchez l'appareil pour la première fois. Cette odeur s'atténue avec le temps, pour disparaître entièrement.

L'odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché, et ne nuisent en rien à la santé.

Veuillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctionnement

Sous chaque zone de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur la base du récipient et la chauffe. La zone de cuisson ne chauffe qu'indirectement, par le biais de la chaleur dégagée par le récipient.

Les zones de cuisson à induction ne peuvent chauffer que les récipients équipés d'un fond magnétisable (voir chapitre " Ustensiles de cuisine ").

L'induction tient compte automatiquement de la taille du récipient à chauffer, c'est-à-dire qu'elle ne fonctionne que sur la zone couverte par le fond du récipient.

La zone de cuisson **ne fonctionne pas** :

– s'il n'y a pas de casserole sur la zone activée ou si la casserole utilisée n'est pas adéquate (casserole avec fond non magnétisable) ;

– si le diamètre du fond du récipient est trop petit ;

– si le récipient est retiré d'une zone de cuisson activée.

Dans ce cas, les chiffres 1 à 9 clignotent sur la commande graduée correspondante.

Si vous déposez de nouveau une casserole adéquate dans les trois minutes, les chiffres s'allument en continu et vous pouvez poursuivre la cuisson normalement.

Si vous ne remettez pas de casserole ou si vous déposez une casserole inadéquate, la zone de cuisson et/ou le plan de cuisson s'arrêteront automatiquement après trois minutes.

Ne déposez pas d'ustensiles tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, ces objets peuvent devenir très chauds (risque de brûlure).

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bruits

En cours de fonctionnement, les zones de cuisson à induction produisent les bruits suivants, en fonction du matériau et de la finition du fond de la casserole :

– Un ronflement, si le niveau de puissance est élevé. Ce bruit diminue ou disparaît lorsque le niveau de puissance décroît.

– Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si le fond de la casserole est constitué de différents matériaux (fond sandwich, par exemple).

– Un sifflement peut survenir lorsque deux zones de cuisson interconnectées (voir chapitre " Fonction Booster ") fonctionnent en même temps et qu'une casserole dont le fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich, par exemple) y est posée.

– Un cliquetis peut se faire entendre pendant les processus électroniques d'enclenchement, surtout si le niveau de puissance est peu élevé.

Pour augmenter la durée de vie du système électronique, l'appareil est équipé d'une soufflerie de refroidissement. Si l'appareil est utilisé de manière intensive, la soufflerie s'enclenche et émet un bruit de ronronnement. Il se peut que la soufflerie continue de fonctionner lorsque l'appareil est éteint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ustensiles de cuisine

Sont **appropriés** les ustensiles de cuisine :

– en acier inoxydable avec fond métallique magnétisable ;

– en acier émaillé,

– en fonte.

Sont **inappropriés** les ustensiles de cuisine :

– en acier inoxydable sans fond métallique magnétisable ;

– en aluminium, en cuivre,

– en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre casserole ou votre poêle convient au chauffage par induction, vous pouvez vous en assurer en essayant de fixer un aimant au fond du récipient. Si l'aimant adhère, c'est que l'ustensile de cuisine convient.

Attention : les propriétés du fond du récipient peuvent avoir un effet sur le caractère plus ou moins uniforme de la cuisson.

Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, sélectionnez un récipient pouvant être placé entre les repères intérieur et extérieur de la zone de cuisson. Si le récipient est plus petit que le repère intérieur, il se peut que l'induction ne fonctionne pas. La zone de cuisson se comporte alors comme s'il n'y avait pas de récipient à chauffer.

Attention : la dimension indiquée pour les poêles et les casseroles correspond souvent au diamètre supérieur. Cependant, c'est le diamètre inférieur (en général plus petit) qui compte.

Placez les plats au centre de la zone de cuisson et/ou de rôtissage.
Si les plats ne se trouvent que partiellement sur la zone de cuisson et/ou de rôtissage, les poignées peuvent devenir brûlantes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Principe de commande

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensitives réagissant au contact du doigt.

Lorsque l'appareil est éteint, seuls les symboles imprimés des touches sensitives de mise sous/hors tension et de verrouillage sont visibles.

Lorsque vous mettez le plan de cuisson en marche, toutes les autres touches sensitives s'allument. Sur les commandes graduées, le " 0 " s'allume au niveau d'intensité 2 et les chiffres 1 à 9 au niveau d'intensité 1.
Si vous réglez un niveau de puissance, les chiffres 0 jusqu'au niveau de puissance réglé y compris s'allument au niveau d'intensité 2.

Si vous avez activé la fonction Booster ou la fonction de maintien au chaud, la touche sensitive correspondante s'affiche au niveau d'intensité 2.

Vous pouvez commander le plan de cuisson en effleurant du doigt les touches sensitives correspondantes. L'activation des touches est confirmée par un signal sonore.

Le panneau de commande doit rester propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensitives ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, le plan de cuisson peut même être arrêté automatiquement (voir chapitre " Dispositif de coupure de sécurité ").
Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensitives. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique située en dessous.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise en marche

Vous devez d'abord mettre en marche le plan de cuisson pour pouvoir enclencher la zone de cuisson de votre choix.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

Mise en marche du plan de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ⏻.

Toutes les touches sensitives s'allument. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson est mis hors tension automatiquement après quelques secondes par mesure de sécurité.

Activation d'une zone de cuisson

Une zone de cuisson n'est pas activée si seul le " 0 " de la commande graduée s'allume. Effleurez le " 0 " pour activer la zone de cuisson. Tous les niveaux de puissance s'allument.

Réglage de la puissance

Zone de réglage d'usine

■ Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Extension de la zone de réglage
(voir chapitre " Zones de réglage ").

■ Effleurez les zones situées entre les chiffres.

Si vous avez réglé le niveau de puissance 7+, l'intensité lumineuse des chiffres 7 et 8 est plus élevée que celle des autres chiffres.

Modification du niveau de puissance

■ Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Downloaded from www.

Zones de réglage

D'usine, l'appareil est équipé de 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation ").

	Zone de réglage	
	d'usine (9 niveaux de puissance)	**étendue (17 niveaux de puissance)**
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 à 2	1 à 2+
Cuire de la bouillie au lait	2	2 à 2+
Réchauffer des petits volumes de liquides Faire gonfler du riz	3	3 à 3+
Décongeler des blocs de légumes surgelés	3	2+ à 3
Faire gonfler des céréales	3	2+ à 3+
Réchauffer des aliments liquides et semi-liquides Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat sans croûte Étuver des fruits	4	4 à 4+
Faire gonfler de la pâte	4	4 à 5+
Étuver des légumes, du poisson	5	5
Décongeler et réchauffer des produits surgelés	5	5 à 5+
Cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple un pot-au-feu Faire réduire des sauces et des préparations crémeuses, par exemple du sabayon ou une sauce hollandaise	6	5+ à 6
Faire griller doucement (sans faire brunir la graisse) des œufs sur le plat	6	5+ à 6+
Faire griller doucement (sans faire brunir la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses	7	6+ à 7+
Préparer des beignets, des crêpes, etc.	7	6+ à 7
Rôtir des viandes en daube	8	8 à 8+
Cuire de grands volumes d'eau Cuire à feu vif	9	9

Ces données sont fournies à titre indicatif.
La puissance de la bobine d'induction varie en fonction du diamètre et du matériau du fond du récipient de cuisson. Par conséquent, il est possible que les niveaux de puissance diffèrent légèrement pour vos ustensiles de cuisine. Veuillez déterminer les réglages optimaux pour votre utilisation courante dans la pratique.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Démarrage automatique

En mode de démarrage automatique de la cuisson, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement avec une puissance supérieure et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné = puissance pour poursuivre la cuisson des aliments. La durée du démarrage automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (voir tableau).

Activation

- Effleurez le chiffre correspondant à la puissance de poursuite de la cuisson souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée commence à clignoter.

Pendant la durée du démarrage automatique (voir tableau) la puissance de poursuite de la cuisson réglée clignote.

En modifiant la puissance de poursuite de la cuisson, vous désactivez le démarrage automatique.

En cas d'**extension** des niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation ") et si vous avez sélectionné un niveau intermédiaire, les niveaux de puissance avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Désactivation

Vous pouvez désactiver le démarrage automatique avant la fin de la durée de ce processus.

- Effleurez la puissance de poursuite de la cuisson réglée jusqu'à ce que le niveau de puissance s'allume en continu ou réglez un autre niveau de puissance.

Downloaded
www.vandenborre.be

Puissance de poursuite de la cuisson*	Durée du démarrage automatique en minutes et en secondes (approx.)
1	0 : 15
1+	0 : 15
2	0 : 15
2+	0 : 15
3	0 : 25
3+	0 : 25
4	0 : 50
4+	0 : 50
5	2 : 00
5+	5 : 50
6	5 : 50
6+	2 : 50
7	2 : 50
7+	2 : 50
8	2 : 50
8+	2 : 50
9	-

* Les puissances de poursuite de la cuisson 1+ etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster ou TwinBooster (voir description de l'appareil).

La fonction Booster accroît la puissance pour vous permettre de chauffer rapidement de grandes quantités, par exemple l'eau de cuisson des pâtes. Si cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 15 minutes à une puissance très élevée.

Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que sur deux zones de cuisson simultanément, respectivement une zone à gauche et une zone à droite.

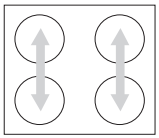
Si la fonction Booster est activée quand

– aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.

– un niveau de puissance est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Si vous retirez la casserole de la zone de cuisson pendant la phase de Booster, la fonction Booster s'interrompt. Elle se poursuivra normalement si vous reposez la casserole sur la zone de cuisson dans les trois minutes.

La fonction Booster prélève une partie de la puissance d'une autre zone de cuisson. C'est pourquoi elle interconnecte systématiquement deux zones de cuisson (mise en réseau), comme illustré ci-dessous.
Exemple :



L'activation de la fonction Booster / TwinBooster au niveau 1 entraîne les conséquences suivantes pour la zone de cuisson interconnectée :

– si le démarrage automatique est activé, cette fonction est désactivée.

– si le niveau de puissance 9 est réglé pour la zone de cuisson interconnectée, le niveau de puissance est réduit.

L'activation du niveau 2 du TwinBooster entraîne la désactivation de la zone de cuisson interconnectée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pendant la phase de Booster, la touche sensitive **B** et l'ensemble des chiffres clignotent sur la commande graduée au niveau d'intensité 2.

Activation de la fonction Booster

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Activation de la fonction TwinBooster

Niveau 1

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le témoin lumineux du niveau 1 • de la fonction TwinBooster s'allume.

Niveau 2

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B**.

Le témoin lumineux du niveau 2 ⁝ de la fonction TwinBooster s'allume.

Désactivation de la fonction Booster / TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B** une fois (Booster), jusqu'à ce que les témoins lumineux s'éteignent (TwinBooster)

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction de maintien au chaud

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction permettant de conserver la température des aliments.

Si la fonction de maintien au chaud est sélectionnée, la zone de cuisson s'éteint après maximum 2 heures de fonctionnement.

Cette fonction sert à maintenir la température des plats une fois la préparation terminée, c'est-à-dire à les garder chauds. Elle n'est cependant pas conçue pour réchauffer les plats refroidis !

Activation /désactivation de la fonction de maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson souhaitée.

Conseils

N'utilisez que des casseroles et des poêles pour maintenir les plats au chaud. Couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle.

Il n'est pas nécessaire de remuer les plats quand vous utilisez cette fonction.

Les pertes de la valeur nutritive commencent dès la préparation des aliments et se poursuivent lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les plats sont gardés chauds longtemps, plus les pertes de la valeur nutritive sont importantes. Il est donc préférable de maintenir les plats au chaud le moins longtemps possible.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle

Arrêt de la zone de cuisson

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Les chiffres 1 à 9 de la commande graduée s'éteignent au bout de quelques secondes. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est indiquée.

Arrêt du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⏻.

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Toutes les touches sensitives s'éteignent.

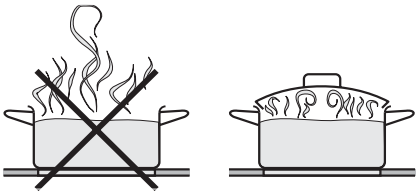
Si les zones de cuisson sont encore chaudes, les chiffres 1 à 9 des commandes graduées s'éteignent au bout de quelques secondes. Les indicateurs de chaleur résiduelle des zones de cuisson encore chaudes s'allument.

Les tirets de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Lorsque le dernier tiret disparaît, le " 0 " s'éteint également.

Tant que les indicateurs de chaleur résiduelle s'affichent, ne touchez pas les zones de cuisson et n'y posez pas d'objets sensibles à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

Downloaded from www.vandenborre.be

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.



ouvert fermé

– Pour les petites quantités, utilisez une petite casserole. Une petite casserole consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir fait cuire ou rôtir vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

– L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

Minuterie

Downloaded from www.vandenborre.be

Le plan de cuisson doit être sous tension si vous souhaitez utiliser la minuterie.

La minuterie a deux fonctions. Utilisez-la :

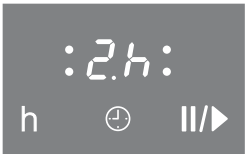
– pour régler la durée de la minuterie ;

– pour arrêter automatiquement une zone de cuisson.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9 heures (9h).

Jusqu'à 99 minutes, les durées sont réglées et affichées en minutes.
Exemple

Pour les durées supérieures à 99 minutes, la minuterie doit être réglée en mode heures (h). Le réglage se fait par paliers de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre.
Exemple (2 heure et 30 minutes) :



Une fois le temps réglé écoulé, le symbole 00 apparaît dans l'affichage de la minuterie et un signal retentit pendant quelques secondes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Minuterie

Réglage

Minutes

Exemple : vous souhaitez régler une durée de 15 minutes.

- Mettez le plan de cuisson en marche.
- Effleurez la touche sensitive ◴.

La touche sensitive ◴ clignote. Le symbole *00* apparaît dans le champ d'affichage de la minuterie et le *0* de droite clignote.

Vous devez d'abord régler les dizaines, puis les unités.

- Pour les dizaines, effleurez le chiffre correspondant (1 dans cet exemple) sur la commande graduée.

Le champ d'affichage de la minuterie change, le chiffre *1* clignote à droite.

- Pour les unités, effleurez le chiffre correspondant (5 dans cet exemple) sur la commande graduée.

Le champ d'affichage de la minuterie change. Le chiffre 1 passe à gauche et le chiffre *5* apparaît à droite.
Au bout de quelques secondes, la touche sensitive ◴ s'allume en continu et la minuterie se met en marche.

Downloaded from www.vandenborre.be

Heures

Pour régler les heures rondes, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée.
Pour régler les demi-heures, effleurez la zone située entre deux chiffres sur la commande graduée.
Exemple : vous souhaitez régler une durée de 2 heures et 30 minutes :

- Mettez le plan de cuisson en marche.
- Effleurez la touche sensitive ◴.

La touche sensitive ◴ clignote. Le symbole *00* apparaît dans le champ d'affichage de la minuterie et le *0* de droite clignote.

- Effleurez la touche sensitive h afin de passer en mode heures.

- Effleurez la zone de cuisson entre les chiffres 2 et 3.

Au bout de quelques secondes, la touche sensitive ◴ et le champ d'affichage de la minuterie s'allument en continu. La minuterie se met en marche.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modification

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Reprogrammez la durée souhaitée en suivant les indications ci-dessus.

Suppression

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Effleurez le chiffre 0 sur la commande graduée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Arrêt automatique de la zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement.
Vous pouvez programmer simultanément toutes les zones de cuisson.

> Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, le dispositif d'arrêt de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de cette zone de cuisson clignote.

Si plusieurs zones de cuisson sont activées, leurs témoins lumineux clignotent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant gauche.

- Réglez la durée souhaitée.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage de la minuterie et le modifier à tout moment.

Si vous souhaitez utiliser la fonction d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, suivez à nouveau les instructions ci-dessus.

Si vous sélectionnez plusieurs délais différents pour la fonction d'arrêt automatique, le plus court délai restant s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux restent allumés en continu. Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation simultanée des deux fonctions de la minuterie

Vous pouvez utiliser simultanément la fonction de minuterie et la fonction d'arrêt automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais différents pour la fonction d'arrêt automatique et vous souhaitez **en plus** utiliser la **minuterie** :
Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que le signe *00* s'affiche dans le champ d'affichage de la minuterie.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez **en plus** régler un ou plusieurs **délais différents pour la fonction d'arrêt automatique** :
Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu après la dernière entrée, le champ d'affichage de la minuterie passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.
Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que :
- le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (arrêt automatique).
- le champ d'affichage de la minuterie clignote.

À partir du temps restant le plus court affiché, toutes les zones de cuisson activées et la minuterie sont passées en revue.

Downloaded from www.vanden-borre.be

Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage destinée à empêcher la mise en route inopinée du plan et des zones de cuisson d'une part, et la modification des réglages d'autre part.

Le **verrouillage** est activé lorsque le plan de cuisson est mis en marche. S'il est activé, vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans certaines conditions :

– Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage de la minuterie.

– Vous pouvez uniquement éteindre la minuterie, ainsi que le plan et les zones de cuisson, et une fois ceux-ci éteints, vous ne pouvez plus les rallumer.

La **sécurité enfants** est activée lorsque le plan de cuisson est arrêté. Si elle est activée, vous ne pouvez ni allumer l'appareil ni utiliser la minuterie.

L'appareil est réglé en usine pour que l'activation se fasse manuellement.
Vous pouvez modifier le réglage pour que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre " Programmation ").

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants ou le verrouillage est activé, le témoin lumineux s'allume et les lettres *LC* apparaissent quelques secondes sur l'affichage de la minuterie.

Le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés en cas de coupure de courant.

Downloaded from www.vanderborre.be

Activation

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant s'allume.

Le témoin lumineux s'éteint peu après.

Vous pouvez modifier le réglage pour le faire passer d'une commande par une touche à une commande par trois touches (voir chapitre " Programmation "), ceci afin de rendre la manipulation plus difficile pour les enfants par exemple.

Désactivation

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

Downloaded from www.vandenborre.be

" Stop and Go "

Votre appareil est équipé d'une fonction permettant de réduire le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives à *1*. Vous ne pouvez modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson, ni le réglage de la minuterie. Vous pouvez uniquement mettre le plan de cuisson hors tension.

Si la fonction est désactivée, les zones de cuisson continuent à fonctionner avec le dernier niveau de puissance sélectionné.
Si la fonction n'est pas désactivée, le plan de cuisson s'éteint après une heure.

Lors de l'activation de la fonction " Stop and Go " :
- l'écoulement d'une durée réglée pour l'arrêt automatique est interrompu. Cette durée continue à s'écouler en cas de désactivation.
- la minuterie continue à fonctionner sans interruption.

Activation

■ Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

La puissance des zones de cuisson actives est réduite au niveau 1 .
Le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Désactivation

■ Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Le témoin lumineux du verrouillage s'éteint et les zones de cuisson continuent à fonctionner avec le dernier niveau de puissance sélectionné.

Downloaded from www.vandenborre.be

Arrêt de sécurité

En cas de durée de fonctionnement trop longue

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) au même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle correspondant apparaît.
Si vous désirez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

Niveau de puissance*	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
1 / 1+	10
2 / 2+	5
3 / 3+	5
4 / 4+	4
5 / 5+	3
6 / 6+	2
7 / 7+	2
8 / 8+	2
9	1

* Les niveaux de puissance 1+ etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

En cas de recouvrement des touches sensitives

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensitives restent couvertes pendant plus de 10 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez déposé des objets dessus.
Un *F* clignote dans le champ d'affichage de la minuterie.

■ Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le.

La lettre *F* disparaît. Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Protection contre la surchauffe

Les bobines d'induction et les refroidisseurs du système électronique sont équipés d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque les bobines d'induction ou les refroidisseurs sont sur le point de surchauffer, l'un des événements suivants se produit :

Bobine d'induction

– si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue ;

– le niveau de puissance réglé est réduit ;

– la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
" *FE* " clignote en alternance avec " *44* " dans le champ d'affichage de la minuterie.

Vous pouvez à nouveau utiliser normalement la zone de cuisson une fois que le message d'erreur disparaît.

Refroidisseur

– si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue ;

– le niveau de puissance réglé est réduit ;

– les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Ce n'est que lorsque le refroidisseur a suffisamment refroidi que vous pouvez remettre les zones de cuisson concernées en service. La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

– vous chauffez un récipient vide ;

– vous chauffez de la graisse ou de l'huile à un niveau de puissance élevé ;

– la face inférieure de l'appareil n'est pas assez ventilée.

– une zone de cuisson chaude est de nouveau activée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se remet en marche bien que vous ayez supprimé toutes les causes possibles, contactez le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez-le d'abord refroidir.
Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents de vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus
  (pour ne pas endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre ou entre ce dernier et le plan de travail).

Downloaded from www.vandenborre.be

Vitrocéramique

Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramiques et inox (voir chapitre " Accessoires en option ") et un papier essuie-tout ou un chiffon propre. N'appliquez pas le produit de nettoyage sur un plan de cuisson chaud, des taches risqueraient d'apparaître. Référez-vous aux indications du fabricant du produit de nettoyage.

Pour terminer, rincez le plan de cuisson et séchez-le. Veillez à éliminer tous les résidus de produit de nettoyage. Les résidus s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramiques et inox.

Si du **sucre, du plastique ou de l'aluminium** se trouvent sur le plan de cuisson chaud, arrêtez l'appareil. Enlevez **immédiatement** ces matériaux à l'aide d'un grattoir adéquat, même si le plan de cuisson est chaud. Le grattoir doit convenir pour les surfaces en verre. Attention, vous risquez de vous brûler !
Ensuite, attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la comme indiqué ci-dessus.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez modifier la programmation de votre appareil (voir tableau). Il est possible de modifier successivement plusieurs réglages.
Après la sélection de la programmation, les lettres *P* (programme) et *S* (état) apparaissent dans le champ d'affichage de la minuterie. Pour les plans de cuisson équipés de trois zones de cuisson, un champ d'affichage supplémentaire apparaît dans la zone arrière gauche.
Le programme est affiché sur les commandes graduées avant gauche et arrière gauche. Exemple :
Programme 3 = avant gauche *3*, arrière gauche *0*
Programme 14 = avant gauche *4*, arrière gauche *1*
L'état s'affiche sur la commande graduée avant droite.
Lorsque vous quittez la programmation, une réinitialisation automatique est exécutée. Elle est terminée lorsqu'un témoin lumineux s'allume brièvement au-dessus de la touche sensitive ⓘ.

Ne mettez le plan de cuisson en marche qu'une fois la réinitialisation terminée.

Sélection de la programmation

- Le plan de cuisson étant éteint, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⓘ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Réglage du programme

- Pour régler les **unités**, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **avant gauche**.
- Pour régler les **dizaines**, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **arrière gauche**.

Réglage de l'état

- Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **avant droite**.

Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive ⓘ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Programmation

Download from www.vandenborre.be

Programme*			État**		Réglage
P	**0**	Mode de démonstration et réglage d'usine	S	0	Mode de démonstration activé
			S	**1**	Mode de démonstration désactivé
			S	9	Rétablissement des réglages d'usine
P	**2**	Étendue des niveaux de puissance	**S**	**0**	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
			S	1	17 niveaux de puissance (1, 1+, 2, 2+, 3 ... jusqu'à 9)
P	**3**	Signal sonore de l'induction en cas de récipient manquant ou inapproprié	**S**	**0**	désactivé
			S	1	faible
			S	2	moyen
			S	3	fort
P	**4**	Signal sonore de confirmation d'actionnement d'une touche sensitive	S	0	désactivé
			S	1	faible
			S	**2**	moyen
			S	3	fort
P	**5**	Signal sonore de la minuterie	S	0	désactivé
			S	1	faible, durée du signal : dix secondes
			S	**2**	moyen, durée du signal : dix secondes
			S	3	fort, durée du signal : dix secondes
P	**6**	Verrouillage	**S**	**0**	Verrouillage à une touche, en appuyant sur 🔒
			S	1	Verrouillage en trois touches, en appuyant sur 🔒 et sur le niveau 0 des deux zones de cuisson droites

* Les programmes/états non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Download from www.vandenborre.be

Programme*			État**		Réglage
P	**7**	Sécurité enfants	**S**	**0**	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
			S	1	Activation manuelle et automatique de la sécurité enfants
P	**8**	Démarrage automatique	S	0	désactivé
			S	**1**	activé
P	**10**	Miele@home - uniquement pour les appareils compatibles avec module de communication disponible en option -	**S**	**0**	pas actuellement
			S	1	non inscrit
			S	2	inscrit
P	**15**	Signal sonore en cas de recouvrement des touches sensitives	**S**	**0**	désactivé
			S	1	activé
P	**16**	Vitesse de réaction des touches sensitives	S	0	lente
			S	**1**	normale
			S	2	rapide

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Que faire si . . . ?

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver la solution. Prenez garde aux points suivants :

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique.	Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau : - en arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible ; - en mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause	Solution
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.		Cette odeur s'atténue avec le temps, pour disparaître entièrement.
Les niveaux de puissance 1 à 9 clignotent.	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas adéquate.	Utilisez une casserole adéquate (voir chapitre " Ustensiles de cuisine ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, " LC " apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la minuterie.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre " Verrouillage / Sécurité enfants ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, " dE " apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la minuterie. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil est en mode de démonstration.	Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre " Programmation ").
Une zone de cuisson ou l'ensemble de l'appareil s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Vous pouvez à nouveau activer la zone de cuisson normalement (voir chapitre " Arrêt de sécurité ").
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
La fonction Booster est interrompue automatiquement avant le moment prévu.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.		

Que faire si . . . ?

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause	Solution
Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement si vous sélectionnez aussi le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson et/ou de rôtissage interconnectée.	La puissance totale admise serait dépassée en cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9.	
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement, la lettre *F* clignote dans le champ d'affichage de la minuterie et un signal sonore retentit.	Une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets dessus.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre " Arrêt de sécurité ").
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.	Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.	
La soufflerie de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.	La soufflerie continue de fonctionner tant que l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, puis elle s'éteint automatiquement.	

Download from www.vanderborre.be

Problème	Cause	Solution
Les touches sensitives sont trop ou pas assez sensibles.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée.	Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. Veillez à ce que le plan de cuisson et les touches sensitives ne soient pas couverts. Éloignez tout ustensile de cuisine et dégagez le plan de cuisson (nettoyez les résidus éventuels). Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
FE **clignote en alternance avec des chiffres dans le champ d'affichage de la minuterie.**		
FE 44	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
FE 47 *FE 48*	Le ventilateur est défectueux.	Les grilles d'aération du plan de cuisson ne doivent pas être recouvertes. Le cas échéant, retirez les objets qui pourraient obstruer les grilles d'aération. Si le message d'erreur réapparaît, contactez le service après-vente.
Autres messages d'erreur *FE..*	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.	Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

Downloaded from www.vandenborre.be

Les appareils Miele sont conçus pour vous offrir les meilleurs résultats possibles et satisfaire les clients le plus longtemps possible. Cet objectif sera atteint par une combinaison parfaite de tous les facteurs. C'est pourquoi Miele a développé une large gamme d'accessoires qui s'harmonisent au mieux avec votre appareil.
Les produits d'entretien sont de même adaptés à chaque appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet, à l'adresse

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Vaisselle de cuisson

Casseroles, disponibles dans différentes tailles

Sauteuse avec couvercle

Poêle antiadhésive

Poêle wok

Cocotte

Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon en microfibre multi-usage

Élimine les traces de doigts et les salissures normales

Downloaded from www.vandenborre.be

Système Miele@home

Pour communiquer avec les afficheurs Miele@home (p. ex. appareils électroménagers SuperVision, InfoControl), les appareils électroménagers interactifs utilisent le réseau électrique domestique 230 V comme ligne de données (technique Powerline). De cette façon, il est possible à tout moment de consulter des informations à propos de votre appareil électroménager (p. ex. état de fonctionnement, message d'erreur) sur l'afficheur.

Le système Miele@home vous permet en outre d'établir une relation entre des hottes et des plans de cuisson déterminés (**Con@ctivity**).
La hotte réagit automatiquement aux réglages du plan de cuisson et commande le niveau de puissance et l'éclairage.

Pour pouvoir exploiter ces propriétés, votre appareil doit être équipé d'un module de communication, disponible en option.

Vous trouverez des informations détaillées au chapitre " Système Miele@home " ou sur Internet, à l'adresse www.miele.be.

XKM 2100 KM

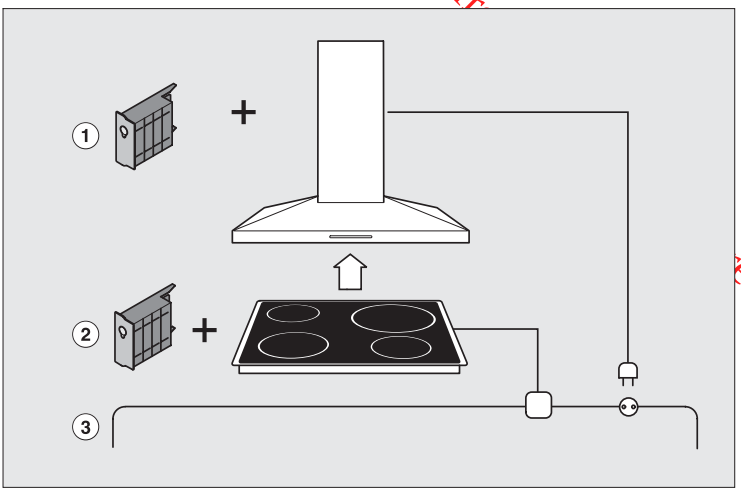
Module de communication, y compris accessoires de montage

InfoControl

Afficheur avec station de base et partie mobile

Downloaded fr

Fonctionnement du système Con@ctivity



Le système Con@ctivity assure la communication entre le plan de cuisson et la hotte.

La hotte se met en marche automatiquement en fonction de l'état de fonctionnement du plan de cuisson.

Afin de permettre cette communication, la hotte doit être équipée du module de communication XKM 2000 DA ① et le plan de cuisson doit être équipé du module de communication XKM 2100 KM ②.

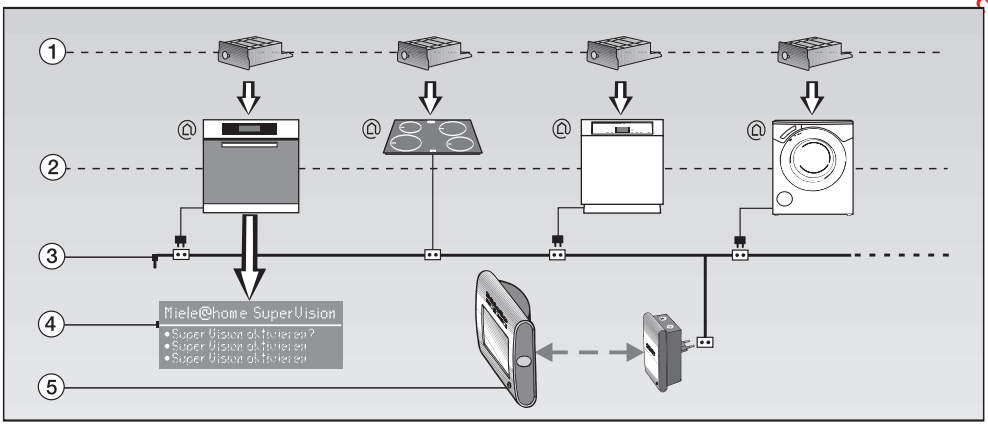
Le plan de cuisson transmet les informations sur son état de fonctionnement à la hotte via le réseau électrique (Powerline) ③.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctionnement du système Miele@home

Pour communiquer avec les afficheurs Miele@home (par exemple, appareils électroménagers SuperVision, InfoControl), les appareils électroménagers interactifs utilisent le réseau électrique domestique 230 V comme ligne de données (technique Powerline). De cette façon, il est possible à tout moment de consulter des informations concernant votre appareil électroménager (par exemple, état du programme, message d'erreur) sur l'afficheur.

Composants du système



① Module de communication

② Appareils électroménagers interactifs (liste non exhaustive)

③ Réseau électrique 230 V (Powerline)

④ Appareil électroménager SuperVision comme afficheur fixe, par exemple four

⑤ InfoControl comme afficheur mobile (station de base et pièce mobile)

Downloaded from www.vanenbdorre.be

Inscription du plan de cuisson

Si vous souhaitez inscrire le plan de cuisson

– auprès de **Miele@home**, préparez d'abord la procédure d'inscription sur l'afficheur (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Miele@home).

– auprès de **Con@ctivity**, vous devez d'abord inscrire la hotte (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Con@ctivity).

■ Le plan de cuisson étant éteint, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⏻ et 🔒 ◎ jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Après la sélection de la programmation, les lettres *P* (programme) et *S* (état) apparaissent dans le champ d'affichage de la minuterie.

Le numéro de programme s'affiche sur la commande graduée gauche et le statut réglé apparaît sur la commande graduée droite.

■ Effleurez le chiffre 1 sur commande graduée **arrière gauche** (sélection du programme 10).

■ Effleurez le chiffre 2 sur la commande graduée **avant droite** (sélection de l'état 2 = inscription).

Le processus d'inscription est lancé et le chiffre 2 clignote sur la commande graduée avant droite. Cette procédure peut prendre quelques minutes. Dès que l'inscription est terminée, le chiffre 2 s'allume en continu.

■ Afin d'enregistrer le réglage, effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

■ Ensuite, suivez les instructions de montage et d'installation relatives aux systèmes Miele@home et Con@ctivity.

Downloaded from www.vandenborre.be

Désinscription du plan de cuisson

Si vous souhaitez désinscrire le plan de cuisson auprès de **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de désinscription sur l'afficheur (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Miele@home).

- Le plan de cuisson étant éteint, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⏻ et 🔒 ◎ jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Après la sélection de la programmation, les lettres *P* (programme) et *S* (état) apparaissent dans le champ d'affichage de le minuterie.

Le numéro de programme s'affiche sur la commande graduée gauche et le statut réglé apparaît sur la commande graduée droite.

- Effleurez le chiffre 1 sur commande graduée **arrière gauche** (sélection du programme 10).
- Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **avant droite** (sélection de l'état 1 = désinscription).

Le processus de désinscription est lancé et le chiffre 1 clignote sur la commande graduée avant droite. Cette procédure peut prendre quelques minutes. Dès que la désinscription est terminée, le chiffre 1 s'allume en continu.

- Afin d'enregistrer le réglage, effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.
- Suivez les instructions de montage et d'installation relatives aux systèmes Miele@home et Con@ctivity.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

Cet appareil ne peut être
- encastré que par un technicien professionnel
- raccordé au réseau électrique que par un électricien spécialisé.

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté l'armoire supérieure et la hotte.

▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

▶ L'installation et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, en respect des conditions garantissant un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité.

▶ N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

▶ Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré au-dessus des foyers et des fours à gaz équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

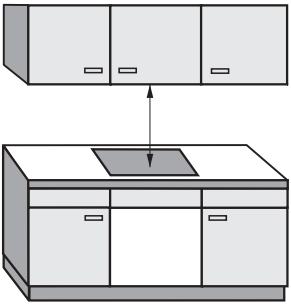
▶ Après avoir encastré l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation électrique ne touche pas la plaque du bas et n'est pas exposé à des contraintes mécaniques.

▶ Respectez scrupuleusement les distances de sécurité indiquées dans les pages ci-après.

Toutes les mesures sont en mm.

Downloaded from www.vanderborre.be

Distance de sécurité verticale



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple un brûleur wok et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi stipulent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Downloaded from ...ndenborre.be

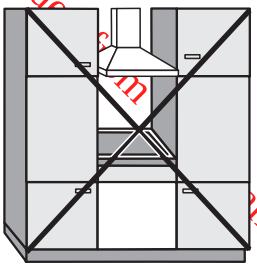
Distance de sécurité latérale / arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

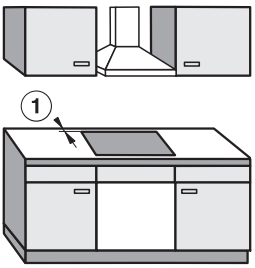
① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe et le bord du plan de travail.

② Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple une armoire) ou un mur situé à proximité.

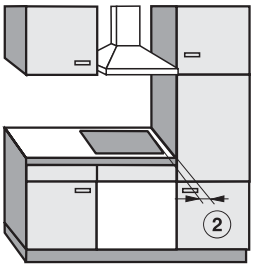
③ Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à gauche**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple une armoire) ou un mur situé à proximité.



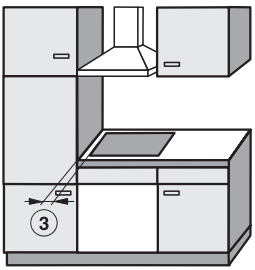
Interdit !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance de sécurité en dessous de l'appareil

Pour garantir l'aération de l'appareil, vous devez respecter une distance minimale en dessous de l'appareil par rapport à un four, à un plan de séparation ou à un tiroir.

La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

- le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm**.
- le bord supérieur du **plan de séparation** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75**mm.

Plan de séparation

L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson n'est pas nécessaire.

Un espace de 10 mm est requis à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation électrique.
Pour assurer une aération optimale du plan de cuisson, nous vous recommandons de prévoir un espace de 20 mm.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

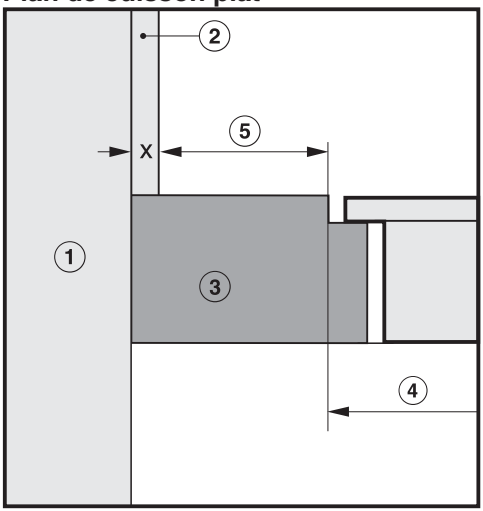
Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

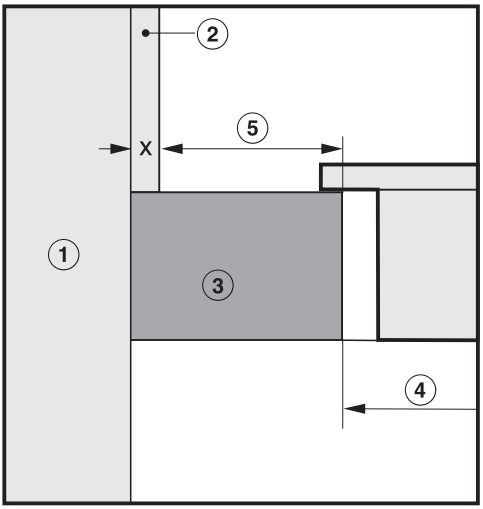
Si le revêtement mural est constitué de **matériaux inflammables** (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de **matériaux ininflammables** (par exemple, revêtement en métal, en pierre naturelle, en carreaux de céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.
Exemple : épaisseur du revêtement mural : 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm

Plan de cuisson plat



Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

② Revêtement mural
Dimension x = épaisseur du revêtement mural

③ Plan de travail

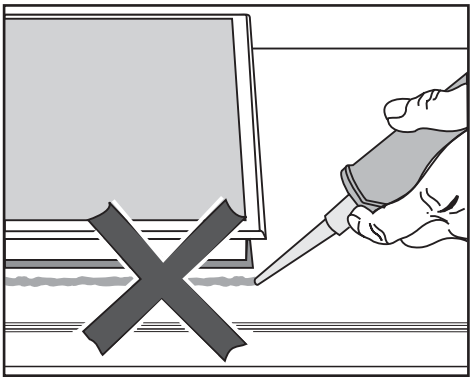
④ Découpe du plan de travail

⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables**de 50 mm - dimension x pour les matériaux **ininflammables**

Downloaded from www

Plans de cuisson à cadre/facettes

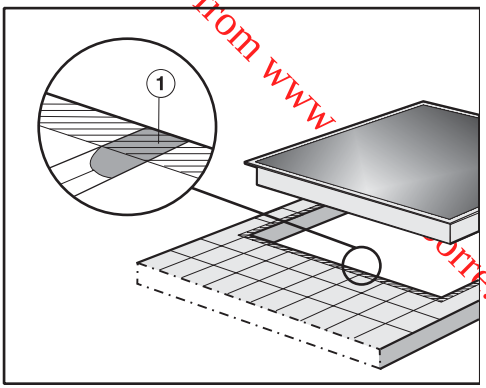
Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité pour joints (par exemple, de la silicone).
Le plan de cuisson et le plan de travail risquent d'être endommagés si le plan de cuisson doit être démonté.

Plan de travail carrelé



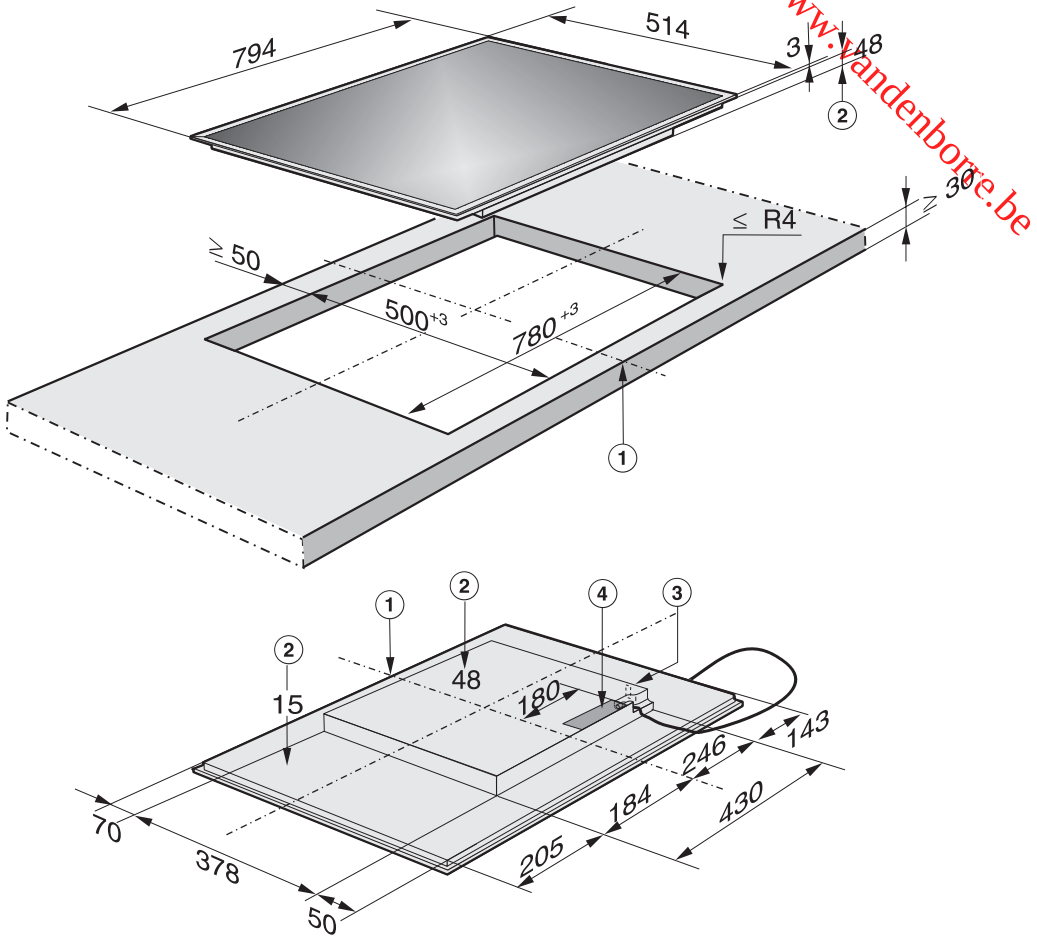
Les interstices ① et la zone rayée sous la surface de support du plan de cuisson doivent être lisses et planes, de manière à ce que le plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plans de cuisson à cadre /facettes

Dimensions d'encastrement

KM 6350



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

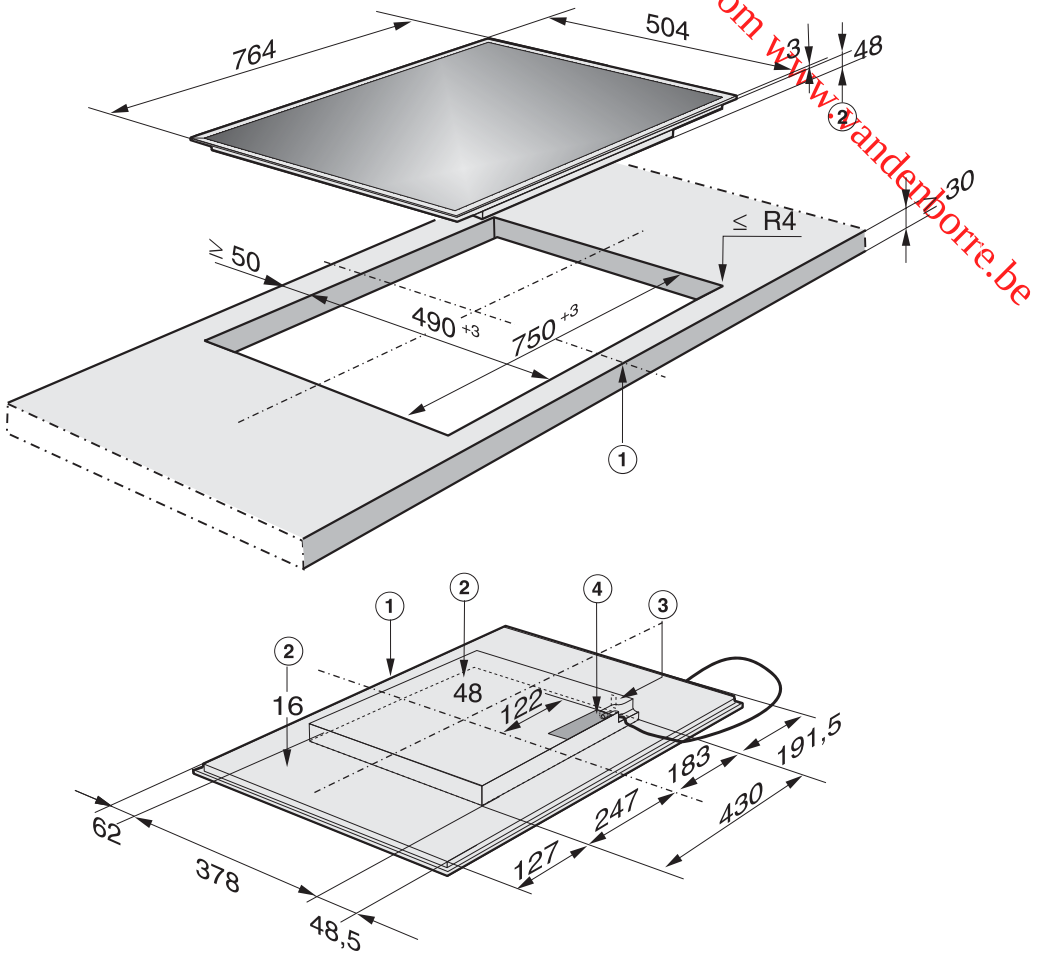
③ Raccordement Miele@home

④ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6354



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement Miele@home

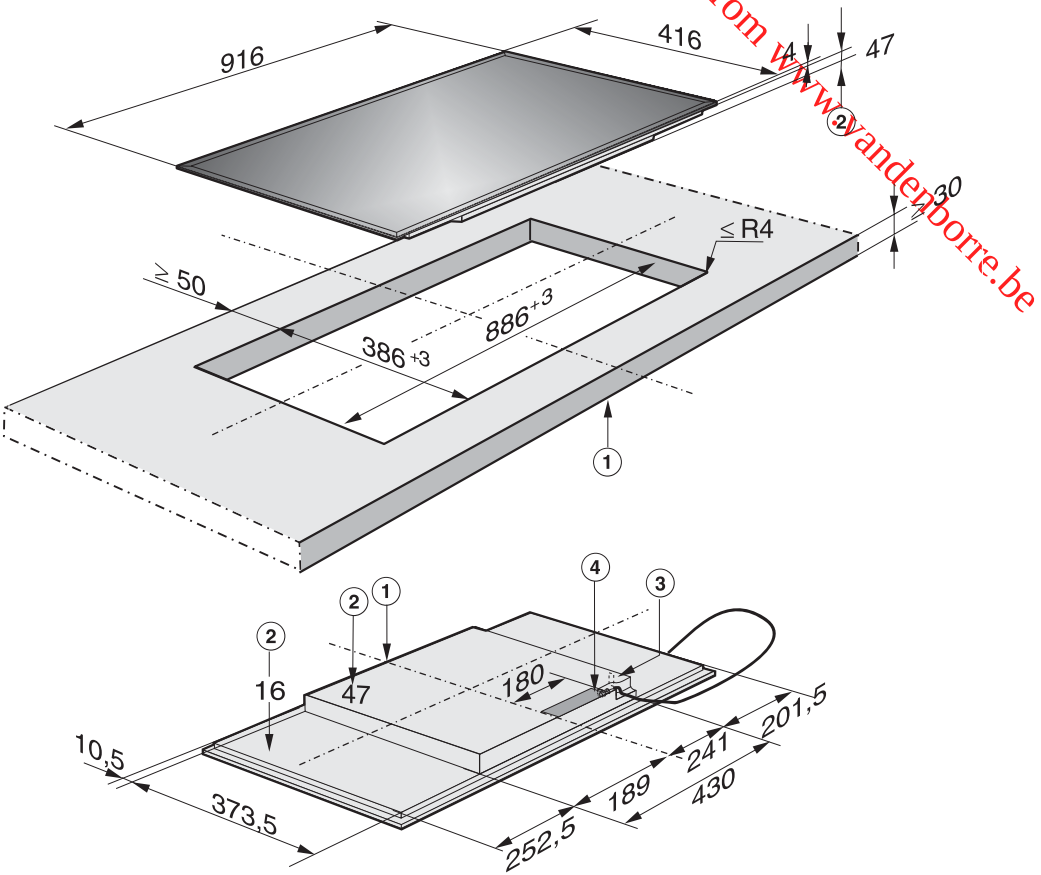
④ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plans de cuisson à cadre /facettes

KM 6380



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

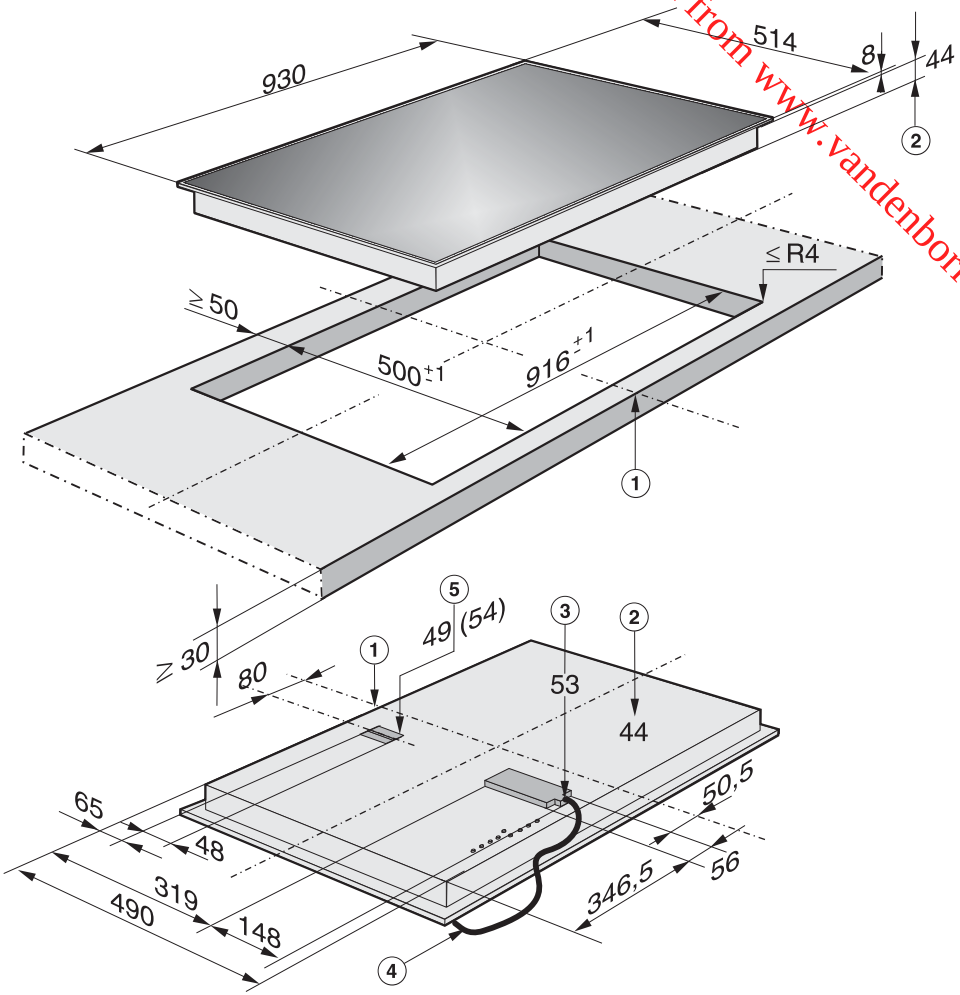
③ Raccordement Miele@home

④ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6382



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement du cordon d'alimentation électrique

④ Cordon d'alimentation électrique, l = 1 440 mm

⑤ Raccordement Miele@home
Hauteur d'encastrement avec cordon d'alimentation Miele @ home = 54 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

Installation

Préparation du plan de travail

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément à l'illustration. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celui-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Aucune attache n'est nécessaire pour encastrer l'appareil, un joint correspondant assure une fixation du plan de cuisson dans l'espace réservé sans qu'il puisse glisser.
Au bout d'un certain temps, l'espace entre le cadre et le plan de travail se réduit.

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation sur l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Encastrement du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe. Veillez à ce que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail, de manière à garantir l'étanchéité du plan de travail.
  N'utilisez en aucun cas du produit pour boucher les interstices (par exemple, de la silicone).

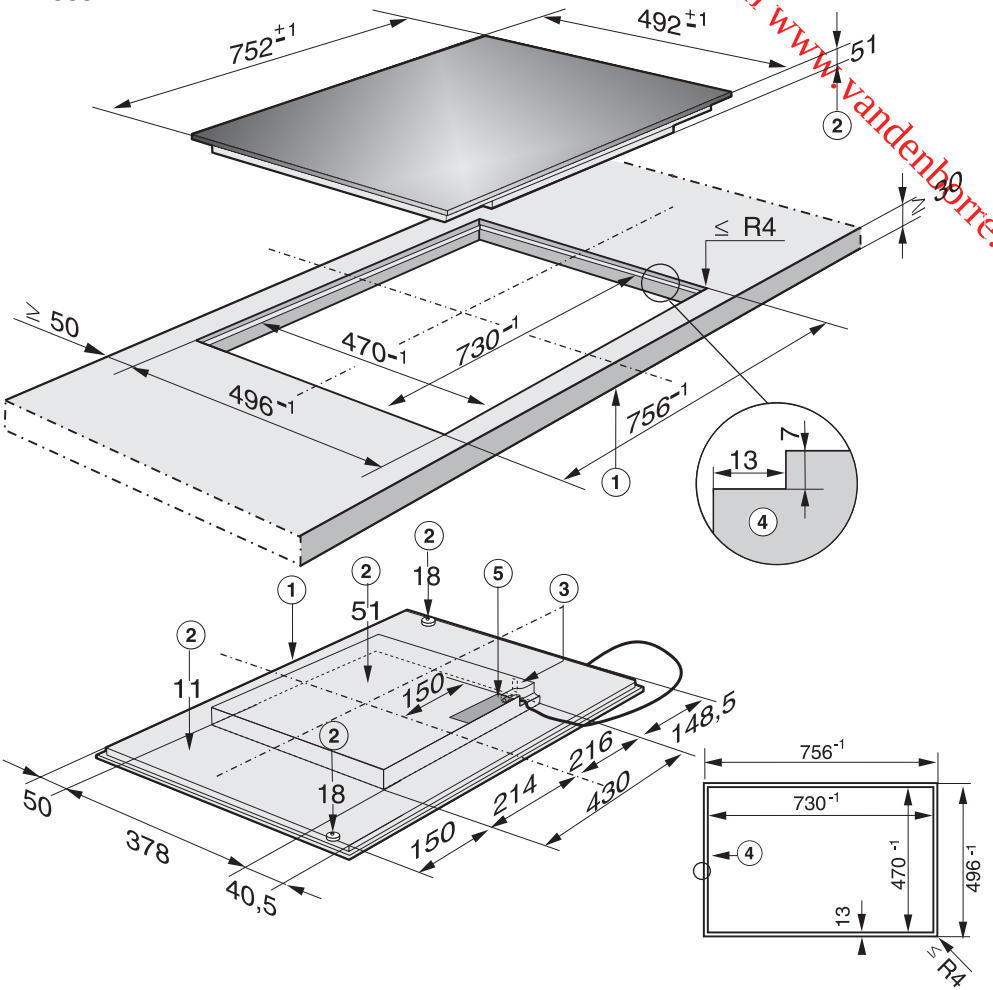
Si vous constatez que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles ≤ R4 avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions d'encastrement

KM 6351



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Raccordement Miele@home
④ Fraisure à gradins pour les plans de travail en pierre naturelle
⑤ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

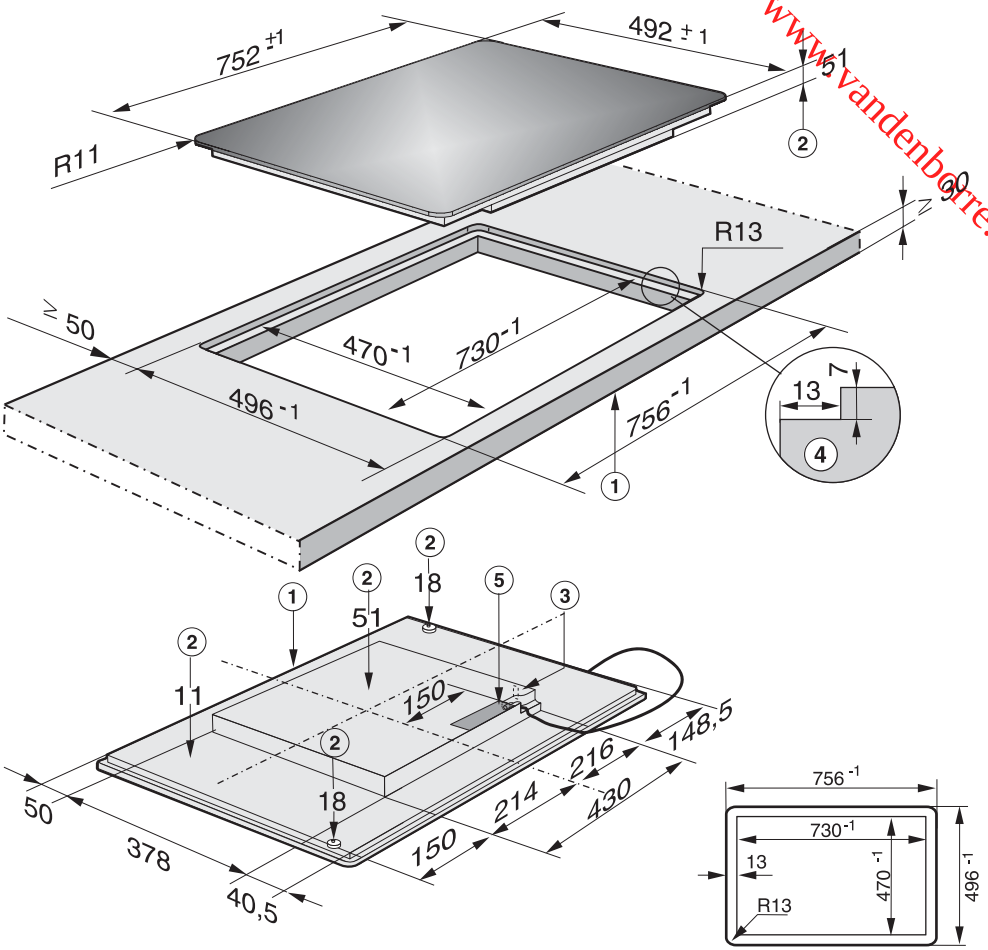
Veillez à respecter les dessins pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Plan de cuisson plat

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6352

- convient à l'installation de plans de travail en verre -



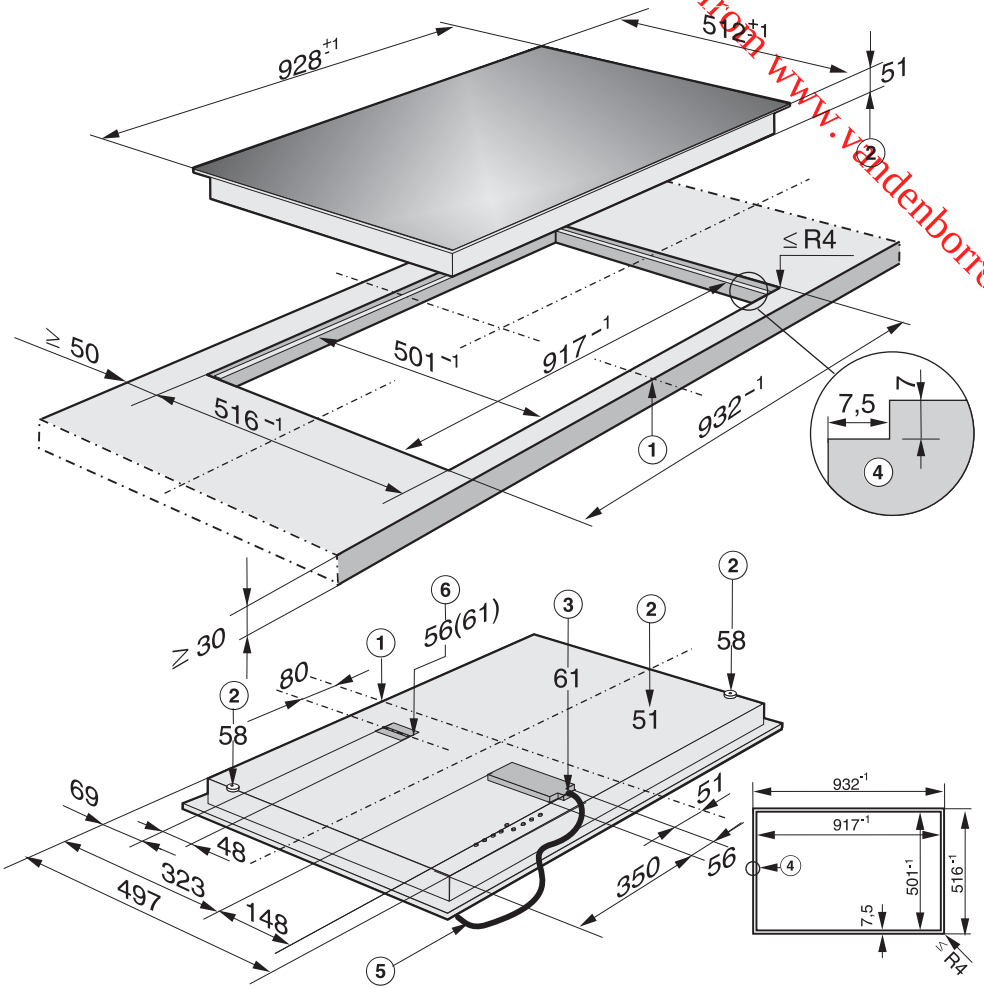
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Raccordement Miele@home
④ Fraisure à gradins pour les plans de travail en pierre naturelle
⑤ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Veillez à respecter les dessins pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6383



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Hauteur d'encastrement du cordon d'alimentation électrique
④ Fraisure à gradins pour les plans de travail en pierre naturelle
⑤ Cordon de raccordement, l = 1 440 mm
⑥ Raccordement Miele@home

Hauteur d'encastrement avec cordon d'alimentation Miele @ home = 61 mm

Veillez à respecter les dessins pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Plan de cuisson plat

Downloaded from www.vandenborre.be

Installation

Le plan de cuisson plat est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), carrelé ou en bois massif.
Les plans de cuisson qui peuvent être encastrés dans un plan de travail en verre figurent au chapitre " Dimensions d'encastrement " avec l'indication correspondante.
Pour les autres matériaux, demandez au fabricant s'ils conviennent à l'installation d'un plan de cuisson plat.

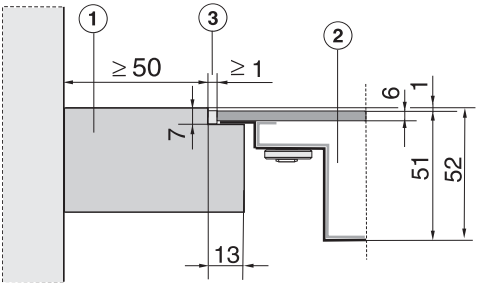
La largeur de passage de l'armoire inférieure doit être au moins aussi grande que la découpe interne du plan de travail (voir chapitre " Dimensions d'encastrement "), pour que le plan de cuisson puisse être accessible par le bas après encastrement et que le boîtier inférieur puisse être retiré pour la réalisation des tâches d'entretien.
Si le plan de cuisson n'est pas accessible par le bas après encastrement, vous devez retirer le produit pour boucher les interstices afin de pouvoir démonter le plan de cuisson.

Le plan de cuisson :

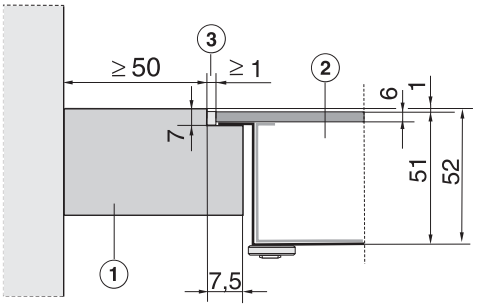
- se place directement dans un plan de travail fraisé en pierre naturelle ;
- se fixe au moyen de taquets en bois dans le cas d'un plan de travail carrelé, en bois massif ou en verre. Les taquets ne sont pas compris dans la livraison.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plan de travail en pierre naturelle



Réalisation de la découpe du plan de travail



KM 6383

① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Interstice

Comme les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, l'interstice ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

- Pratiquez la découpe du plan de travail en suivant l'exemple des illustrations.

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation sur l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Encastrement du plan de cuisson

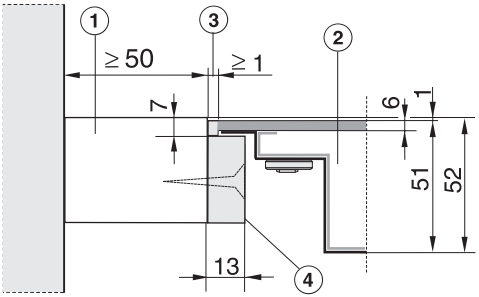
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) dans l'interstice ③.

Utilisez uniquement de la silicone adaptée aux pierres naturelles pour combler l'interstice et veillez à respecter les indications du fabricant.

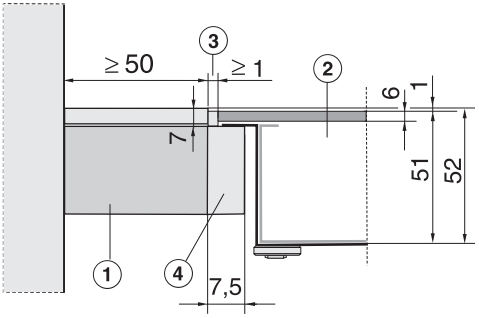
Downloaded from www.vandenborre.be

Plan de travail carrelé / en bois massif / en verre

Réalisation de la découpe du plan de travail



KM 6383



① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Interstice

④ Taquets en bois 13 mm
KM 6383 = 7,5 mm

Les taquets en bois de ne sont pas compris dans la livraison.

Comme les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, l'interstice ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

- Pratiquez la découpe du plan de travail en suivant l'exemple des illustrations.
- Fixez les taquets en bois ④ 7 mm en dessous de la face supérieure du plan de travail (voir schéma).

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation sur l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) dans l'interstice ③.

Suivez les indications du fabricant de silicone.

Pour les carrelages en pierre naturelle, utilisez uniquement une silicone adaptée à ces matériaux.

Raccordement électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière, ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.
Miele décile toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés à Miele (décharge électrique, par exemple).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Tension par phase c.a. 230 V, 50 Hz

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **sectionneurs** omnipolaires (distance minimale entre les **contacts** d'au moins **3 mm**). Les sectionneurs sont des organes de protection contre les courants de surcharge et des disjoncteurs.

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton central (noir) se déclenche. ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
(Protection de ligne au minimum de type B ou C) : Basculez le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).
ou :

– **Disjoncteur différentiel**
Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Downloaded from www.vandenborre.be

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

L'appareil doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation P.V.C.) d'une section suffisante conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre appareil ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

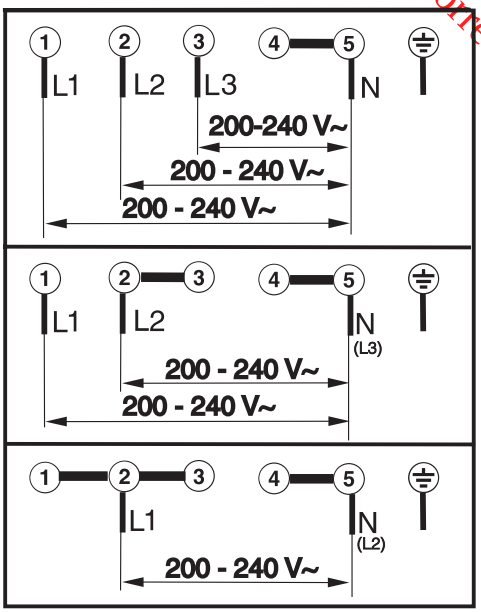
Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.

Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

La mise à la terre doit être vissée à la borne ⏚.

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique

Downloaded from www.vanderborre.be

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

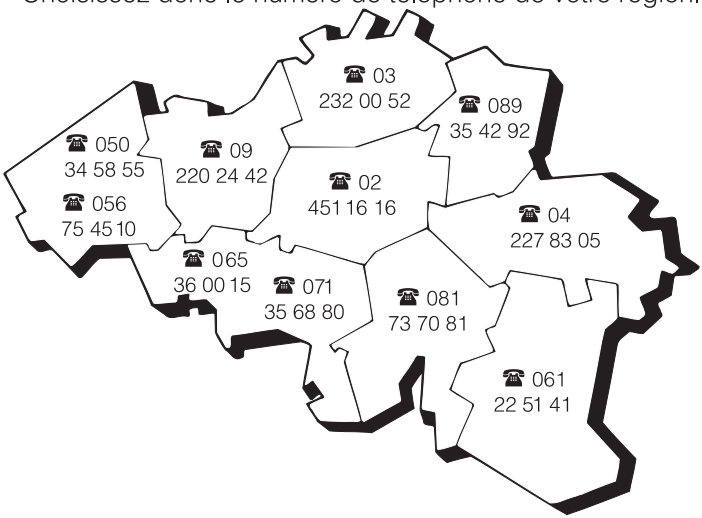
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 1610 M.-Nr. 07 806 170 / 01

CE